

**Шкаф шоковой заморозки POLAIR  
CR7-G (380 V)**



(Цена со склада в г.Москва)

**331 330 руб.**

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

**ОПИСАНИЕ**

Шкаф шоковой заморозки POLAIR CR7-G предназначен для быстрого охлаждения, замораживания и дальнейшего хранения различных пищевых продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Режимы: Охлаждение (мягкое / быстрое) Замораживание (мягкое / быстрое) Хранение. Особенности: - 7 уровней универсальных направляющих для GN 1/1 или противней EN40x60 - хладагент - R404a; - Многофункциональная панель с увеличенным дисплеем - возможность сохранения и использования своих собственных программ - цельнозаливной пенополиуретаном корпус; - воздухоохладитель с вентилятором для равномерного распределения температуры внутри полезного объема - по завершении цикла охлаждения или заморозки шока переходят в режим поддержания температуры - автоматическая оттайка, горячим газом - направляющие - единая провололочная конструкция - ручка из нержавеющей стали по всей высоте двери - функция санитаризации (обеззараживания)

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

|                                    |                       |
|------------------------------------|-----------------------|
| Код товара                         | 31572                 |
| Производитель                      | POLAIR (Полаир)       |
| Страна производитель               | Россия                |
| Габариты, мм (ДхШхВ)               | 800x860x1670          |
| Гарантия, мес                      | 12                    |
| Напряжение, в                      | 380                   |
| Энергопотребление, кВт             | 1,3                   |
| Количество секций                  | 1                     |
| Количество уровней                 | 7                     |
| Время заморозки за один цикл, мин  | 240                   |
| Время охлаждения за один цикл, мин | 90                    |
| Расположение агрегата              | нижнее                |
| Количество дверей                  | 1                     |
| Размер противней, мм               | GN 1/1 или 600x400    |
| Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)    | 920x1000x1860         |
| Вес нетто, кг                      | 175                   |
| Упаковка                           | гофрокороб на поддоне |
| Вес в упаковке, кг                 | 210                   |
| Код производителя                  | 1144002d              |
| Статус в Москве                    | под заказ             |
| Стоимость доставки по Москве       | 700                   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| рыбы - функция закаливания мороженого - подогрев термошубы - соответствует классу защиты электроприборов IP24 Технические характеристики: Температура охлаждения продукта, °C: от +90 до +3 Время для охлаждения 90 мин Температура замораживания продукта, °C: от +90 до -18 Время для замораживания 240 мин Масса продукта для охлаждения 35 кг Масса продукта для замораживания 25 кг Толщина стенки корпуса: 61 мм Температура в камере до -40 °C |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|